06/2015

Mod: EF101-TN

Production code: 10155002AZF

Diamond
catering equipment

Diamond
catering equipment

Mod.	Puissance Potencia Power	Tension Tensión Tension	Charge max. Carga max. Max. load
EF41-N	3000W	230V	0,4Kg
EF71-N	3200W	230V	0,8Kg
EF72-N	2x 3200W	2x 230V	2x 0,8kg
EF81-KN	3500W	230V	0,8Kg
EF82-KN	2x 3500W	2x 230V	2x 0,8Kg
EF101-TN	4500W	400V (230/3)	0,9Kg
EF102-TN	2x 4500W	2x 400V (230/3)	2x 0,9Kg

Freidora profesional

Al seleccionar este aparato, usted ha optado por la mejor freidora de su categoria en la forma de resistencia submergida.

Su esmerado diseño y su funcionalidad, junto al hecho de superar las más estrictas normas de calidad, le darán, durante mucho tiempo, una total satisfacción.

Descripción

1-Tapa,
2 - Interruptor general,
3-Botón del termostato regulador temperatura,
4 - Señalizador,
5-Asidero del blindage,
6 - Interruptor automático de seguridad,
7 - Panel frontal,
8 - Resistencia,
9 - Cesta para freidora,
10 - Asa de la cesta,
11 - Cable,
12 - Cuba inox,
13 - Indicador del nivel de aceite,
14 - Blindage.
15 - Grifo.

Atención:

SU FREIDORA ESTÁ PROTEGIDA CON UNA PELICULA PLASTICA ENVOLVIENDO EL BLINDADO DEL APARATO Y LA RESPECTIVA TAPA, LA CUAL ES NECESARIO RETIRAR ANTES DEL PRIMER USO.

- Antes de poner el aparato en funcionamiento leer atentamente este folleto de instrucciones.
- Desembalar completamente el aparato, retirando la cesta del recipiente y todos los documentos impresos que contenga.
- Verificar su perfecto estado y el funcionamiento del aparato después de desembalarlo.
- No usar la freidora sin antes llenar el recipiente con aceite. Respetar los niveles minimo y maximo de aceite. Estas marcas están dentro del recipiente.
- No cargar excesivamente la cesta de la freidora, sobretodo con productos congelados, con el fin de evitar ebulición y que el aceite caliente pueda transbordar.
- Es aconsejable secar ligeramente los alimentos antes de introducirlos en el aceite caliente, con el fin de evitar ebulición y salpicaduras.

Durante el tiempo de funcionamiento o inmediatamente después:

- **NUNCA DEJE EL APARATO SIN VIGILANCIA**
- No tocar las partes sometidas a temperaturas
- No dejar el aparato al alcance de los niños. Los niños deberian ser supervisionados para asegurar que no juegan con el aparato.
- No echar agua dentro del recipiente cuando el aceite esté caliente y mantener el aparato apartado de lugares con salida de agua y de focos de calor.
- En caso de inflamación del aceite, apagar el incendio con la tapa o con una manta, pero nunca con agua.
- Al acabar de freir, desenchufar el aparato por medio del comando del termostato y después desconectarlo de la corriente electrica.

Seguridad:
- El interruptor automatico de seguridad garantiza que la resistencia solo se puede poner en funcionamiento si la unidad de control estuviera encajada.
- En el interior de la unidad de control existe un termostato de seguridad que desconecta el aparato cuando haya un sobrecalentamiento, el cual puede ser provocado por falta de aceite.
- El nivel de aceite debe estar por encima del nivel mínimo indicado. Peligro de incendio cuando el nivel de aceite está por debajo del minimo nível indicado.
Compruebe la saturación del aceite. El aceite saturado tiene un punto de ignición más bajo y será más fácilmente susceptible de ebullición repentina.
- La válvula (**Fig.1**) está provisto con un dispositivo de seguridad.

Modo de empleo:
- Estraer la cesta y colocar la asa de la misma.
- Echar aceite en el recipiente hasta la marca de indicación del nivel maximo.
- Conectar el aparato a un enchufe de corriente electrica provisto de ligación a tierra.
- Seleccionar la temperatura deseada para freir, por medio del termostato de regulación y esperar que el aceite alcance la temperatura seleccionada (apangándose el señalizador del aceite significa que está a punto para freir).
- Preparar y colocar en la cesta los alimentos para freir.
- Cuando el aceite esté caliente, introducir çlentamente la cesta en el recipiente, con el fin de evitar que el aceite transborde o salpique.
- Cuando la fritura esté acabada, levantar la cesta y colgarla para permitir que el exceso de aceite de los alimentos pueda escurrir.

Limpieza y manutención:
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufar previamente el aparato.
- Dejar enfriar el aceite de la freidora.
- Estraer la cesta y la unidad de control.
- Echar cuidadosamente el aceite en un recipiente o en la fregadera.
- Nunca submergir la unidad de control en el agua o en cualquier otro liquido. Utilizar un pañuelo humido y nunca chorros de agua para la limpieza.
- Limpiar la unidad de control de la freidora y el cable con un paño humedo, pero nunca con un producto abrasivo.
- La cesta, la tapa, el recipiente y el cuerpo pueden limpiarse en el lava-vajillas.
- Los modelos **KN** y **TN** están provistos con válvula para facilitar el vaciando de la tina (aceite), fig.1.

Anomalias y reparación:
En caso de averia en la conexión a la corriente electrica, no intente repararla, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Tecnica autorizado, una vez que pueden ser necesarias herramientas especiales.
Lo mismo habrá que hacer, en caso de cualquier otra anomalia.
- Si el cable de alimentación ó enchufe se damnificar, debera ser cambiado por el fabricante, agentes autorizados ó personal qualificado para hacerlo, de modo que se evite situaciones peligrosas.

Este aparato cumple los principios de la Directiva 73/23/CEE de Baja Tensión y la Directiva 89/336/CEE de Compatibilidad Electromagnetica.